

**Podere Conca 196**

Via Bolgherese, 196 - 57022 Castagneto Carducci LI
**Tel.:** 324 0957941
**Web:** www.podereconcabolgheri.it
**Email:** info@podereconcabolgheri.it

**Primo anno produzione:** 2015

**Proprietario:** Silvia Cirri

**Enologo:** Laura Zuddas

**Agronomo:** Linda Franceschi

**Conduzione:** Biologico Certificato

**Bottiglie prodotte:** 18.000

**Ettari vitati:** 5,00

**Vendita diretta:** Sì

**Vendita online:** Sì

**Visite in azienda:** Sì, su prenotazione

**A chi rivolgersi:** info@podereconcabolgheri.it 324 0957941

**Ristorante in azienda:** No

**Possibilità di Pernottamento in azienda:** No

**Come arrivare:**
dalla statale Aurelia prendere la via Bolgherese e proseguire per Castagneto Carducci.

Silvia Cirri, medico di fama a Milano e Fondatrice della Onlus “Associazione Bambini Cardiopatici nel Mondo”, con al suo fianco nel progetto l’amico di sempre Livio Aloisi e l’amato nipote e scrittore Giovanni Gastel Jr., ha realizzato pochi anni fa questa piccola cantina che vede, nello splendido scorcio di Castagneto Carducci, vigneti realizzati con canoni moderni e strutture aziendali all’avanguardia. Quanto alla produzione, lavorazioni delle uve rivolte ad esaltare le qualità vinicole di questo scorcio toscano sono le basi sulle quali si fonda una produzione più che lusinghiera. Da qualche tempo è stata ultimata la conversione in biologico di tutte le vigne.

**Vini del produttore**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [**Apistòs 2019**Rosso | Igt | 14,0% | € 45](https://www.bibenda.it/guidaweb/vino_singolo.php?id=231899) |   | [**VISUALIZZA**](https://www.bibenda.it/guidaweb/vino_singolo.php?id=231899) |
| [**Bolgheri Rosso Agapanto 2020**Rosso | Doc | 14,0% | € 20](https://www.bibenda.it/guidaweb/vino_singolo.php?id=220762) |   | [**VISUALIZZA**](https://www.bibenda.it/guidaweb/vino_singolo.php?id=220762) |
| [**Elleboro 2021**Bianco | Igt | 13,0% | € 15](https://www.bibenda.it/guidaweb/vino_singolo.php?id=220763) |   | [**VISUALIZZA**](https://www.bibenda.it/guidaweb/vino_singolo.php?id=220763) |
| [**196 2021**Rosso | Igt | 13,5% | € 16](https://www.bibenda.it/guidaweb/vino_singolo.php?id=231900) |   | [**VISUALIZZA**](https://www.bibenda.it/guidaweb/vino_singolo.php?id=231900) |

# Apistòs 2019

##

**Regione:** TOSCANA

**Produttore:** Podere Conca 196

**Denominazione:** Igt

**Colore:** Rosso

**Tipologia:** Secco

**Uve:** Cabernet Franc 100%

**Gradazione:** 14,0%

**Prezzo:** 45 €

**Bottiglie:** 1.400

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

**Grappoli:** 4

**Prima annata prodotta:** 2019

Rubino luminoso. Ventaglio aromatico ricco, si susseguono ricordi di prugne, frutti di bosco in confettura e pepe verde, tabacco da fiuto e avvolgenti sentori di cacao e liquirizia. Sorso strutturato, con tannini ben presenti, vanta pimpante freschezza e chiusura persistente.
Da vigne di 5 anni. Vinificazione in cemento, maturazione in barrique per 16 mesi.

**Abbinamento**

Filetto di maiale alle ciliegie

# Bolgheri Rosso Agapanto 2020

##

**Regione:** TOSCANA

**Produttore:** Podere Conca 196

**Denominazione:** Doc

**Colore:** Rosso

**Tipologia:** Secco

**Uve:** Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 30%, Ciliegiolo 20%

**Gradazione:** 14,0%

**Prezzo:** 20 €

**Bottiglie:** 18.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

**Grappoli:** 4

**Prima annata prodotta:** 2015

Tono violaceo. Naso generoso di frutta rossa matura, viola, lavanda, pepe e liquirizia. Gusto sferico, morbido, dal tannino che si fa sentire. Un piacere la golosa persistenza su toni fruttato-speziati.
Vinificazione fra acciaio e cemento. Matura un anno in barrique e tonneau. In bottiglia 6 mesi.

**Abbinamento**

Pici al ragù d'anatra

# Elleboro 2021

##

**Regione:** TOSCANA

**Produttore:** Podere Conca 196

**Denominazione:** Igt

**Colore:** Bianco

**Tipologia:** Secco

**Uve:** Viognier 70%, Chardonnay 20%, Sauvignon 10%

**Gradazione:** 13,0%

**Prezzo:** 15 €

**Bottiglie:** 6.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 2 anni

**Grappoli:** 4

**Prima annata prodotta:** 2016

Paglierino acceso. Profuma di toni salini, floreali di ginestra, frutta esotica e cedro candito. Agile e snello al gusto, ben supportato da una vivace sensazione minerale. Piacevole l'aromaticità che sigla la chiusura.
Sosta 4 mesi in acciaio.

**Abbinamento**

Hamburger di salmone

# 196 2021

##

**Regione:** TOSCANA

**Produttore:** Podere Conca 196

**Denominazione:** Igt

**Colore:** Rosso

**Tipologia:** Secco

**Uve:** Cabernet Sauvignon

**Gradazione:** 13,5%

**Prezzo:** 16 €

**Bottiglie:** 6.500

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Longevità:** Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

**Grappoli:** 3

**Prima annata prodotta:** 2021

Rubino. Al naso emergono visciole, more e pepe nero, con sentori di foglia di cassis. Sorso rispondente, fresco, dai tannini moderati, di medio corpo.
Lavorato esclusivamente in cemento.

**Abbinamento**

Gulasch